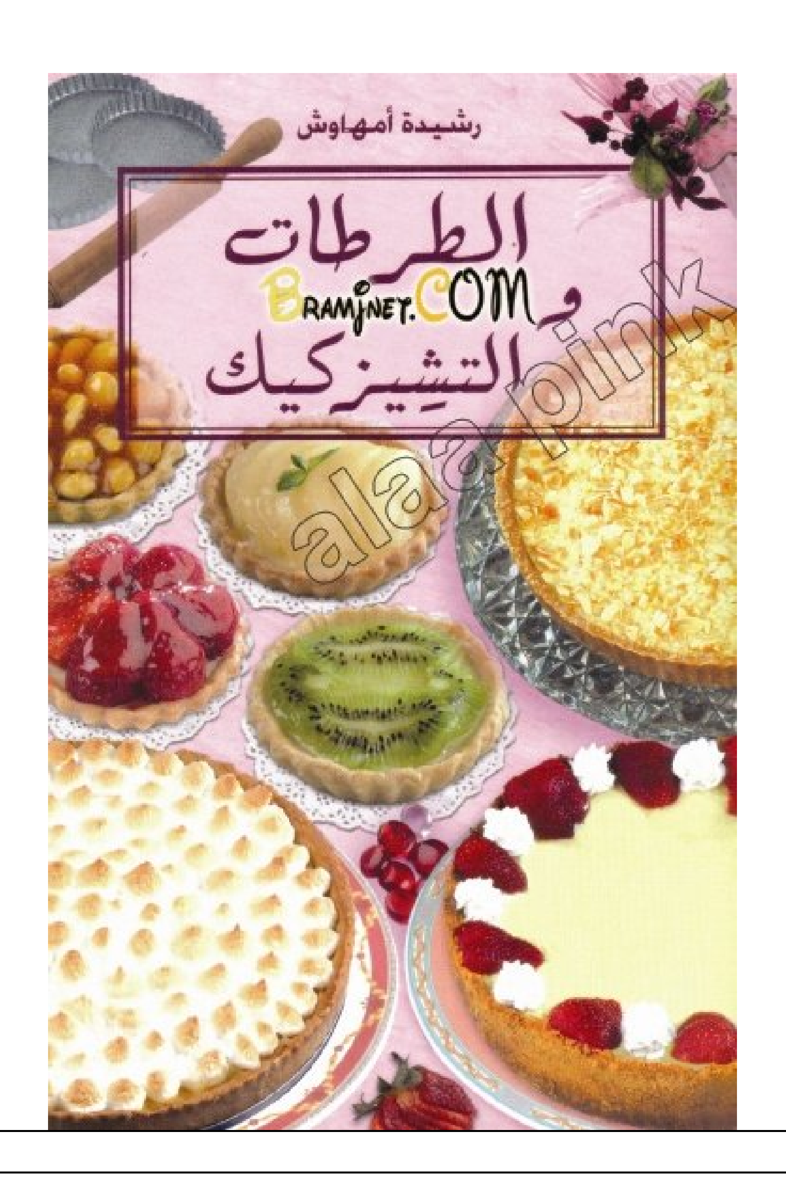

رشيدة أمهاوش
الطرطات
و
التشيزكيك
BRAMjNET.COM
alaapink

طرطة بكريمة الحامض

العجين :
- 250 غ من البسكويت بالكوك
- ¾ كأس شاي من الزبدة المذابة
- 1 كيس من الفانيلا
- أصفر بيضة

كريمة الحلويات :
- 4 من أصفر البيض
- كأس شاي من عصير الحامض
- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)

المورانك :
- 4 من أبيض البيض
- قبصة ملح
- 1 كيس من الفانيلا
- كأس شاي من مسحوق السكر (سنيدة)

طريقة التحضير :



نطحن البسكويت في الطحانة الكهربائية، نفرغه في إناء و نضيف له الزبدة المذابة، كيس الفانيلا و أصفر البيضة ثم نحرك جيدا.



نضع خليط البسكويت في قالب الطرطة، نبسطه جيدا حتى يأخذ شكل القالب و نحتفظ به في الثلاجة.



لتحضير الكريمة نخفق أصفر البيض بالطراب اليدوي مع عصير الحامض و الحليب المحلى حتى يصير المزيج عبارة عن كريمة سميكة.



نفرغ الكريمة فوق القالب بعد إخراجه من الثلاجة.



لتحضير المورانك، نخفق أبيض البيض بالطراب الكهربائي مع قبصة ملح إلى أن يصير أبيضا كالثلج ثم نضيف له الفانيلا و مسحوق السكر دون التوقف عن التحريك.

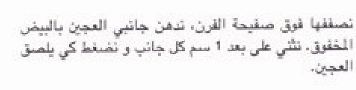
نفرغ المورانك و نبسطه جيدا على الطرطة. ندخلها إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة °190 لمدة 25 دقيقة تقريبا. ندعها تبرد و نحتفظ بها في الثلاجة. تقدم باردة.

طرطات بالتفاح



- 250 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 20)
- بيضة مخفوقة
- 500 غ من التفاح
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)

طريقة التحضير :



نورق العجين بالمدلك و نقطعه على شكل مستطيلات.

نصففها فوق صفيحة الفرن، ندهن جانبي العجين بالبيض المخفوق. نثني على بعد 1 سم كل جانب و نضغط كي يلصق العجين.

نغسل التفاح، نقشره و نقطعه إلى شرائح رقيقة، نصففها فوق العجين.

نخلط الزبدة اللينة مع السكر وندهن بها التفاح المصفف. ندخل الطرطات للفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 25 دقيقة تقريبا. تقدم باردة.

طرطات بالإجاص



- 250 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 20)
- 500 غ من الإجاص
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)

طريقة التحضير :

1 نورق العجين بالمدلك، نقطعه على شكل دوائر بواسطة قالب حلوى دائري.

2 نغسل الإجاص، نقشره و نقطعه إلى جزئين، نقطع كل جزء إلى شرائح دون فصلها عن بعضها ثم نفتحها على شكل مروحة.

3 نخلط الزبدة مع السكر إلى أن يصبح كالكريمة.

4 نصفف دوائر العجين فوق صينية الفرن، نضع فوق كل دائرة نصف إجاصة على شكل مروحة ثم ندهنها بخليط الزبدة و السكر، ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة نصف ساعة تقريبا. تقدم باردة.





طرطة بالكوك

العجين المرمل :
- 250 غ من الدقيق
- قبصة من الملح
- 1 ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الزبدة
- بيضة

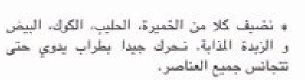
الحشوة :
- 1 كأس صغير من الماء
- 3 ملاعق كبيرة من عصير الحامض
- 180 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ½ كيس من خميرة الحلوى
- 3 ملاعق كبيرة من الحليب
- 350 غ من الكوك المحكوك
- 3 بيضات
- 60 غ من الزبدة المذابة
- 4 ملاعق كبيرة من المربى (حسب الذوق)

طريقة التحضير :

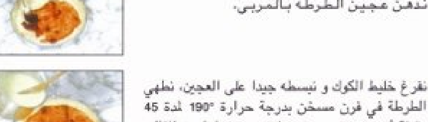
في إناء، نضع الدقيق المغربل مع الملح و السكر، نجوف وسطه و نضيف الزبدة المقطعة على شكل مكعبات. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين مرمل. نحتفظ به جانبا لمدة 4 دقائق. نضيف البيضة على العجين المرمل و نخلط بسرعة حتى يلين.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق، نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه في القالب. نقطع الجوانب بالمدلك و نثقب العجين بالشوكة.



تحضير الحشوة :
- فوق نار هادئة، نغلي الماء و عصير الحامض في كاسرول و نذيب السكر. نزيل الكاسرول من النار.



- نضيف كلا من الخميرة، الحليب، الكوك، البيض و الزبدة المذابة. نحرك جيدا بطراب يدوي حتى تتجانس جميع العناصر.



ندهن عجين الطرطة بالمربى.

نفرغ خليط الكوك و نبسطه جيدا على العجين. نطهي الطرطة في فرن مسخن بدرجة حرارة °190 لمدة 45 دقيقة أو حتى تتحمر. ندعها تبرد و نزيلها من القالب ثم تقدم باردة.



طرطة بالعنب

العجين المرمل :
- 250 غ من الدقيق
- قبصة من الملح
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الزبدة
- بيضة

الكريمة :
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق كريمة الحلويات (la crème pâtissière)
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- ½ لتر من الحليب البارد

للتزيين :
- 200 غ من العنب الأخضر
- 200 غ من العنب الأحمر
- 5 ملاعق كبيرة من الناباج (أنظر الصفحة 36)

طريقة التحضير :

في إناء، نضع الدقيق المغربل مع الملح و السكر، نجوف وسطه و نضيف الزبدة المقطعة على شكل مكعبات. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين مرمل. نحتفظ به جانبا لمدة 4 دقائق. نضيف البيضة على العجين المرمل و نخلط بسرعة حتى يلين.

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق، نقلبه و نورقه مرة ثانية حتى يصبح جاهزا ثم نضعه في قالب الطرطة. نقطع الجوانب بالمدلك، نثقب العجين بالشوكة و ندخله الفرن ليطهى و يتحمر لمدة 20 دقيقة. بعد إخراجه نحتفظ به في القالب.



لتحضير الكريمة نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع السكر. نفرغ الحليب في كاسرول ثم نذيب فيه المزيج، نغلي الكل لمدة ثلاث دقائق و نحرك باستمرار. نترك الخليط يبرد لمدة دقيقتين ثم نفرغه فوق عجين الطرطة الجاهز و نحتفظ بذلك جانبا.



نغسل العنب، ننشفه و نقطع كل حبة إلى نصفين على الطول ثم نزيل منها البذور. نصففها على شكل دائري و ندهنها بالناباج. ندخل الطرطة إلى الثلاجة لبضع ساعات و نقدمها باردة.

طرطة باللوز

العجين المرمل :
- 250 غ من الدقيق
- قبصة من الملح
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الزبدة
- بيضة

الحشوة :
- 250 غ من اللوز
- كأس شاي من السكر الصقيل
- ملعقة صغيرة من القرفة
- 3 من أبيض البيض
- قبصة ملح

طريقة التحضير :

في إناء، نضع الدقيق المغربل مع الملح و السكر، نجوف وسطه و نضيف الزبدة المقطعة على شكل مكعبات. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين مرمل. نحتفظ به جانبا لمدة 4 دقائق. نضيف البيضة على العجين المرمل و نخلط بسرعة حتى يلين.

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق. نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه في القالب. نقطع الجوانب بالمدلك و نثقب العجين بالشوكة.



تحضير الحشوة : نمسح اللوز بمنديل نظيف و مبلل، نطحنه في طحانة كهربائية مع السكر الصقيل و القرفة.



نخفق أبيض البيض بالطراب الكهربائي مع قبصة ملح إلى أن يصير أبيضا كالثلج و يتضاعف حجمه.



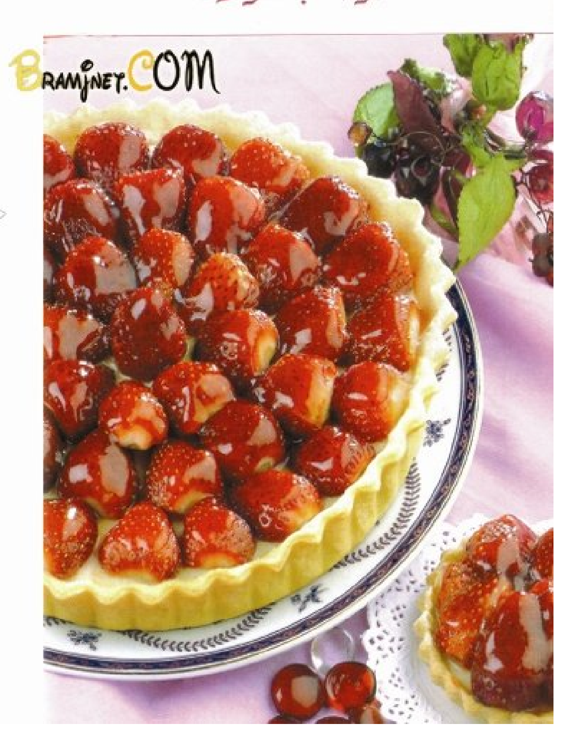
نفرغ أبيض البيض المخفوق على اللوز المطحون و نحرك بمهل و باستمرار بملعقة خشبية حتى يمتزج الخليط ثم نفرغه و نبسطه فوق عجين الطرطة.
نطهي الطرطة لمدة 40 دقيقة في فرن مسخن بدرجة حرارة °180. تقدم الطرطة باردة.

طرطة بالفراولة

العجين المرمل :
- 250 غ من الدقيق
- قبصة من الملح
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الزبدة
- بيضة

كريمة الحلويات :
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق كريمة الحلويات
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ½ لتر من الحليب البارد

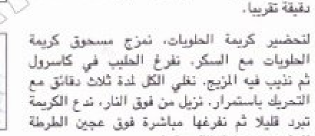
للتزيين :
- 1 كلغ من الفراولة
- قليل من التاباج (أنظر الصفحة 36)



طريقة التحضير :

في إناء نضع الدقيق المغربل مع الملح و السكر نجوف وسطه ثم نضيف الزبدة مقطعة على شكل مكعبات. نخلط بأطراف الأصابع لتحصل على عجين مرمل. نحتفظ بالخليط جانبا لمدة 4 دقائق. نضيف البيضة على العجين المرمل و نخلط بسرعة حتى يلين.

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق. نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه في القالب. نقطع الجوانب بالمدلك. نثقب العجين بالشوكة و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة °190 لمدة 20 دقيقة تقريبا.





لتحضير كريمة الحلويات، نمزج مسحوق كريمة الحلويات مع السكر. نفرغ الحليب في كاسرول ثم نذيب فيه المزيج. نغلي الكل لمدة ثلاث دقائق مع التحريك باستمرار. نزيل من فوق النار، ندع الكريمة تبرد قليلا ثم نفرغها مباشرة فوق عجين الطرطة الجاهز و نحتفظ بذلك جانبا.



نغسل الفراولة، ننشفها نقطعها إلى نصفين و نصففها فوق كريمة الحلويات ثم ندهنها بسائل التاباج.
ندخل الطرطة إلى الثلاجة لتبرد.
تقدم مع مشروب بارد.

طرطات بالفواكه المعسلة

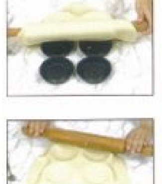
العجين المرمل :
- 250 غ من الدقيق
- قبصة من الملح
- ملعقة صغيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الزبدة
- بيضة

الحشوة :
- تفاحتان
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر (سنيدة)
- ½ زلافة من العنب الجاف (الزبيب)
- 5 حبات من المشمش الجاف مقطعة
- 5 حبات من التين الجاف مقطعة (الشريحة)

للتزيين :
- 100 غ من اللوز مسلوق مقشر مقلي و مهرمش

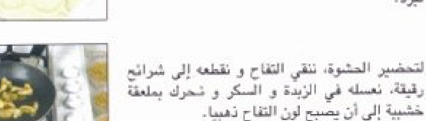
طريقة التحضير :

في إناء، نضع الدقيق المغربل مع الملح و السكر، نجوف وسطه و نضيف الزبدة مقطعة على شكل مكعبات، نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين مرمل. نحتفظ به جانبا لمدة 4 دقائق. بعد ذلك نضيف البيضة و نخلط بسرعة حتى نحصل على عجين لين و رخو.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق، نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نلفه حول المدلك و نبسطه فوق قوالب الطرطات.





نقطع الجوانب بالمدلك، نثقب العجين بالشوكة و ندخل القوالب للفرن المسخن درجة حرارته °180 لمدة 20 دقيقة تقريبا. نخرجها من الفرن و نحتفظ بها حتى تبرد.



لتحضير الحشوة، ننقي التفاح و نقطعه إلى شرائح رقيقة، نعسله في الزبدة و السكر و نحرك بملعقة خشبية إلى أن يصبح لون التفاح ذهبيا.



نضيف له العنب الجاف، قطع المشمش الجاف و نحرك لمدة 3 دقائق. نضيف قطع التين الجاف و نزيل المقلاة من النار. نفرغ الحشوة فوق عجين الطرطات و نزين باللوز.

تقدم باردة.

طرطة بالموز و الكراميل



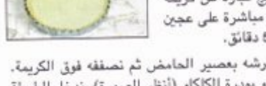
العجين المرمل :
أنظر الصفحة 6

الكريمة :
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكريمة
- 4 ملاعق من مسحوق السكر (سنيدة)
- ½ لتر من الحليب البارد
- 250 غ من الموز
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض

للتزيين :
- الكراميل (أنظر الصفحة 18)
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو

طريقة التحضير :

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق، نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه في القالب، نقطع الجوانب بالمدلك، نثقب العجين بالشوكة و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة °190 لمدة 20 دقيقة تقريبا.



لتحضير الكريمة، نمزج مسحوق الكريمة مع مسحوق السكر و نذيب الخليط في الحليب ثم نغلي الكل في كاسرول فوق النار لمدة ثلاث دقائق و نحرك. نزيل من فوق النار بعد أن يصبح المزيج عبارة عن كريمة رخوة، ندعها تبرد قليلا ثم نفرغها مباشرة على عجين الطرطة. نحتفظ بالكل جانبا لمدة 5 دقائق.

نقشر الموز، نقطعه إلى دوائر و نرشه بعصير الحامض ثم نصففه فوق الكريمة. نزين بأشرطة طويلة من الكراميل و بودرة الكاكاو (أنظر الصورة)، ندخل الطرطة إلى الثلاجة حتى تبرد و نقدمها.

طرطة بالموز و الشكلاطة



العجين المرمل :
أنظر الصفحة 6

صلصةالشكلاطة الدافئة :
- ملعقة كبيرة من بودرة الكاكاو
- ملعقة كبيرة من المايزينا
- كأس كبير من الحليب
- 200 غ من الشكلاطة (مربعات)
- ملعقة صغيرة من الزبدة
- ملعقة صغيرة من ماء الزهر
- كيس من الفانيلا
- ملعقة كبيرة من السكر الصقيل
- 250 غ من الموز
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض

للتزيين :
- بودرة الكاكاو

طريقة التحضير :

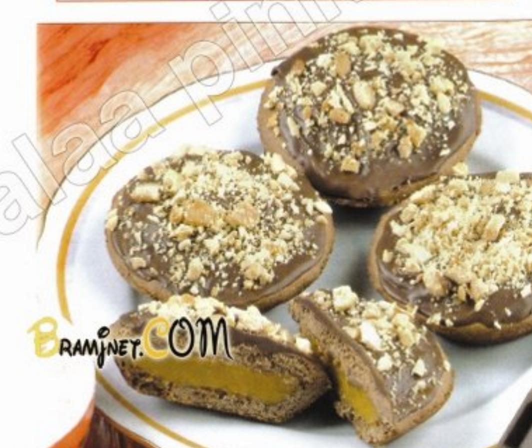
فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق، نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه في القالب، نقطع الجوانب بالمدلك، نثقب العجين بالشوكة و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة °190 لمدة 20 دقيقة تقريبا.

صلصة الشكلاطة : في آنية نخلط بودرة الكاكاو مع المايزينا و الحليب و نحتفظ بالخليط. في كاسرول على نار هادئة، نذيب مربعات الشكلاطة مع الزبدة، نضيف ماء الزهر، كيس الفانيلا و السكر ثم نحرك بمهل. نضيف خليط الكاكاو و نستمر في التحريك لمدة دقيقتين للحصول على صلصة متجانسة ثم نزيل الكاسرول من فوق النار. نفرغ المزيج فوق عجين الطرطة ليعقد و يبرد قليلا.

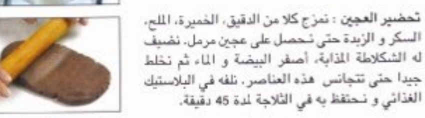
نقشر الموز، نقطعه إلى دوائر نرشها بعصير الحامض. نصففها فوق الشكلاطة و نزينها ببودرة الكاكاو، ندخل الطرطة إلى الثلاجة لمدة ساعة تقريبا و نقدمها باردة.

طرطات محشوة بالكراميل

العجين :	
الكراميل :	- 125 غ من الزبدة
- علبة من الحليب المركز و المحلى (400 غ)	- 200 غ من قطع الشكلاطة مذابة في حمام مريم
- لتر و نصف من الماء	- أصفر بيضة
العجين :	- ملعقتان كبيرتان من الماء
- 250 غ من الدقيق الأبيض	**للتزيين :**
- كيس من خميرة الحلوى	- 150 غ من قطع الشكلاطة
- 1 ملعقة كبيرة من الملح	- 100 غ من اللوز مسلوق، مقشر مقلي و مهرمش
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)	



طريقة التحضير :



تحضير الكراميل : نضع في طنجرة الضغط علبة الحليب ثم نفرغ لترا و نصف من الماء. نغلق الطنجرة و نتركها تطهى لمدة 45 دقيقة.
نخرج العلبة لتبرد و نفتحها.





تحضير العجين : نمزج كلا من الدقيق، الخميرة، الملح، السكر و الزبدة حتى نحصل على عجين مرمل. نضيف له الشكلاطة المذابة، أصفر البيضة و الماء ثم نخلط جيدا حتى تتجانس هذه العناصر. نلفه في البلاستيك الغذائي و نحتفظ به في الثلاجة لمدة 45 دقيقة.



نخرج العجين من الثلاجة، نورقه فوق ورق الزبدة و نقطعه إلى دوائر.

نضع نصف كمية الدوائر في قوالب صغيرة و نحتفظ بالنصف الآخر جانبا.



نملأ دوائر العجين بالكراميل، ندهن الجوانب بقليل من الماء و نغطي بدوائر العجين المحتفظ بها ثم نضغط لتلتصق ببعضها. نثقب العجين بالشوكة و ندخله الفرن المسخن درجة حرارته °190 لمدة 20 دقيقة أو إلى أن ينضج عجين الطرطات.

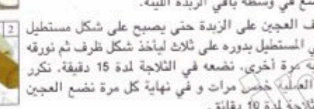
تحضير الشكلاطة في حمام مريم : نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة، نضع فوقه كاسرولا آخرا أصغر حجما. نضع فيه قطع الشكلاطة و نحرك باستمرار حتى تذوب. ندهن وجه الطرطات بالشكلاطة المذابة و نرشها بقليل من اللوز. تقدم باردة.

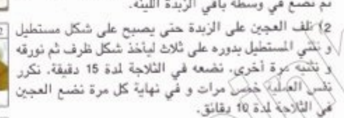
مورقة بالفراولة و الشانتيي

العجين المورق :	الحشوة :
- 250 غ من الدقيق	- 400 غ من القشدة الطرية
- ملعقة صغيرة من الملح	- كأس شاي من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من الخل	- كيس من الفانيلا
- 250 غ من الزبدة (اللينة)	- 750 غ من الفراولة مقطعة إلى نصفين
- بيضة مخفوقة	- قليل من الناباج (أنظر الصفحة 36)
للتزيين :	- القشدة الطرية - أوراق النعناع

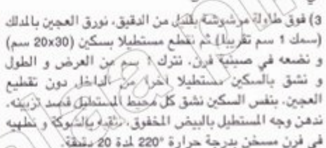


طريقة التحضير :





1) في إناء، نضع الدقيق، الملح، الخل و ثلاث ملاعق كبيرة من الزبدة. نفرغ الماء تدريجيا و نجمع العجين بأطراف الأصابع ثم ندلكه جيدا حتى يلين. نغطيه و نضعه في الثلاجة لمدة 10 دقائق. نورقه فوق طاولة مرشوشة بالدقيق على شكل دائري ثم نضع في وسطه باقي الزبدة اللينة.

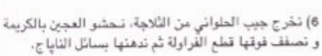


2) نلف العجين على الزبدة حتى يصبح على شكل مستطيل و نثني المستطيل بدوره على ثلاث ليأخذ شكل ظرف ثم نورقه و نثنيه مرة أخرى. نضعه في الثلاجة لمدة 15 دقيقة. نكرر نفس العملية خمس مرات و في نهاية كل مرة نضع العجين في الثلاجة لمدة 10 دقائق.

3) فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، نورق العجين بالمدلك (سمك 1 سم تقريبا) ثم نقطع مستطيلا بسكين (30x20 سم) و نضعه في صينية فرن. نترك 1 سم من العرض و الطول و نشق بالسكين مستطيلا آخرا من الداخل دون تقطيع العجين. بنفس السكين نشق كل محيط المستطيل قصد تزيينه. ندهن وجه المستطيل بالبيض المخفوق، نثقبه بالشوكة و نطهيه في فرن مسخن بدرجة حرارة °220 لمدة 20 دقيقة.

4) نخفق القشدة الطرية بالطراب الكهربائي، نضيف لها السكر و الفانيلا و نستمر في الخفق حتى يتضاعف حجمها. نضعها في جيب الحلواني ثم ندخلها إلى الثلاجة لمدة نصف ساعة.

5) نخرج العجين المورق من الفرن و نتركه يبرد قليلا ثم نرفع القشرة الداخلية المتكونة نتيجة شق العجين.





6) نخرج جيب الحلواني من الثلاجة، نحشو العجين بالكريمة و نصفف فوقها قطع الفراولة ثم ندهنها بسائل النابا ج.



7) نغطي الفراولة بالقشرة و نزين وجه الحلوى بقطع من الفراولة، القشدة الطرية و أوراق النعناع. تقدم الحلوى باردة.



يمكن تقسيم العجين المورق إلى طرطات فردية و حشوها بنفس الطريقة.

طرطة بالبرقوق و الجوز

العجين المرمل :
- 250 غ من الدقيق
- قبضة من الملح
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الزبدة
- بيضة

الحشوة :
- 500 غ من البرقوق الجاف
- ½ كأس شاي من الماء
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من القرفة مطحونة
- 100 غ من الجوز (الكركاع)
- أصفر بيضة
- 70 غ من اللوز المفروم
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر



طريقة التحضير :

في إناء، نضع الدقيق المغربل مع الملح و السكر، نجوف وسطه و نضيف الزبدة المقطعة على شكل مكعبات. نخلط بأطراف الأصابع لتحصل على عجين مرمل. نحتفظ به جانبا لمدة 4 دقائق. نضيف البيضة على العجين المرمل و نخلط بسرعة حتى يلين.

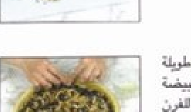
فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق. نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه فوق القالب، نقطع الجوانب بالمدلك (نحتفظ بها لتزيين جوانب الطرطة) و نثقب العجين بالشوكة.



تحضير الحشوة : نغسل البرقوق، نسلقه في كاسرول لمدة 10 دقائق و نصفيه ثم نضيف مسحوق السكر و القرفة المطحونة و نحرك باستمرار بملعقة خشبية حتى يتعسل. نتركه جانبا ليبرد.



نقطع الجوز قطعا صغيرة باليد. نزيل النواة من البرقوق و نبسطه بشكل متواز على الطرطة. نرش باللوز المفروم ثم بمسحوق السكر و نزين بقطع الجوز.





نقطع العجين المحتفظ به على شكل شرائط طويلة و نضفرها. ندهن جوانب الطرطة بأصفر البيضة و نلصق به ضفيرة العجين. ندخل الطرطة للفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 30 دقيقة. ندع الطرطة تبرد و نقدمها.

طرطة بالكيوي

العجين المرمل :
- 250 غ من الدقيق
- قبضة من الملح
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الزبدة
- بيضة

كرمة الحلويات :
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق كرمة الحلويات
- 4 ملاعق من مسحوق السكر (سنيدة)
- ½ لتر من الحليب البارد

للتزيين :
- 500 غ من الكيوي مقشرة و مقطعة على شكل دوائر
- قليل من النابّاج (أنظر الصفحة 36)



طريقة التحضير :

في إناء، نضع الدقيق المغربل مع الملح و السكر، نجوف وسطه ثم نضيف الزبدة مقطعة على شكل مكعبات. نخلط بأطراف الأصابع لتحصل على عجين مرمل. نحتفظ بالخليط جانبا لمدة 4 دقائق. نضيف البيضة على العجين المرمل و نخلط بسرعة حتى يلين.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق. نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه في القالب. نقطع الجوانب بالمدلك، نثقب العجين بالشوكة و ندخله الفرن الساخن بدرجة حرارة 190° لمدة 20 دقيقة تقريبا حتى يتحمر.



لتحضير كريمة الحلويات، نمزج مسحوق الكريمة مع مسحوق السكر و نذيب الخليط في الحليب. نغلي الكل في كاسرول لمدة ثلاث دقائق و نحرك باستمرار. نزيل الكاسرول من فوق النار ندعها تبرد لمدة دقيقتين و نصب الكريمة مباشرة فوق عجين الطرطة.



نصفف فوقها دوائر الكيوي و ندهنها بسائل النابّاج ثم ندخل الطرطة إلى الثلاجة لمدة ساعة تقريبا و نقدمها باردة.

طرطة مورقة باللوز



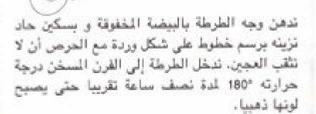
- 500 غ من العجين المورق (أنظر الصفحة 20)	- بيضة
- بيضة مخفوقة	- ملعقة كبيرة من الدقيق
الحشوة :	- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المحكوكة
- 60 غ من مسحوق السكر (سنيدة)	**للتزيين :**
- 60 غ من الزبدة	- حبات من اللوز
- 100 غ من بودرة اللوز	

طريقة التحضير :

نورق العجين المورق بالمدلك فوق طاولة مرشوشة بالدقيق، نقطع دائرتين قطرهما 25 سم تقريبا، نضع دائرة العجين الأولى فوق صفيحة فرن ونحتفظ بالثانية جانبا.



في إناء، نخلط جيدا مسحوق السكر مع الزبدة حتى نحصل على كريمة متماسكة. نضيف بودرة اللوز، البيضة، الدقيق و قشرة البرتقال المحكوكة ثم نخلط الكل حتى تمتزج العناصر ببعضها.



نفرغ الخليط بالملعقة فوق دائرة العجين المورق الموجودة في صفيحة الفرن.

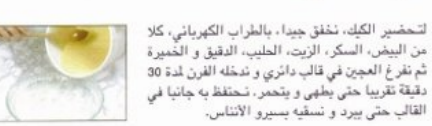
نلف دائرة العجين الثانية على المدلك و نغطي بها الحشوة ثم نضغط على الجوانب بالشوكة كي تلتصق جيدا.

ندهن وجه الطرطة بالبيضة المخفوقة و بسكين حاد نزينه برسم خطوط على شكل وردة مع الحرص أن لا نثقب العجين. ندخل الطرطة إلى الفرن المسخن درجة حرارته °180 لمدة نصف ساعة تقريبا حتى يصبح لونها ذهبيا.

نزينها بحبات اللوز و نقدمها باردة.

طرطة بالأناناس

عجين الكيك :	- 4 ملاعق من مسحوق السكر (سنيدة)
- بيضتان	- ½ لتر من الحليب البارد
- 7 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر	**فلون بالبرتقال :**
- 7 ملاعق كبيرة من الزيت	- ½ لتر من عصير البرتقال الطبيعي
- 7 ملاعق كبيرة من الحليب	- ملعقتان كبيرتان من مسحوق السكر
- 7 ملاعق كبيرة من الدقيق	- 1 كيس من مسحوق الفلون بدون سكر
- 2 أكياس من خميرة الحلوى	- 1 كيس من الفانيلا
- كأس صغير من سيرو الأناناس	**للتزيين :**
الكريمة :	- 7 دوائر من الأناناس المعلب
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق كريمة الحلويات	- حبات من الفواكه المعسلة
	- أوراق النعناع



طريقة التحضير :



لتحضير الكيك، نخفق جيدا، بالمضراب الكهربائي، كلا من البيض، السكر، الزيت، الحليب، الدقيق و الخميرة ثم نفرغ العجين في قالب دائري و ندخله الفرن لمدة 30 دقيقة تقريبا حتى يطهى و يتحمر. نحتفظ به جانبا في القالب حتى يبرد و نسقيه بسيرو الأناناس.



لتحضير الكريمة، نمزج في آنية صغيرة، مسحوق كريمة الحلويات مع السكر. نفرغ الحليب في كاسرول، نذيب فيه المزيج و نغلي الكل لمدة ثلاث دقائق. ندع الخليط يبرد لمدة دقيقتين ثم نفرغه فوق الكيك الجاهز.

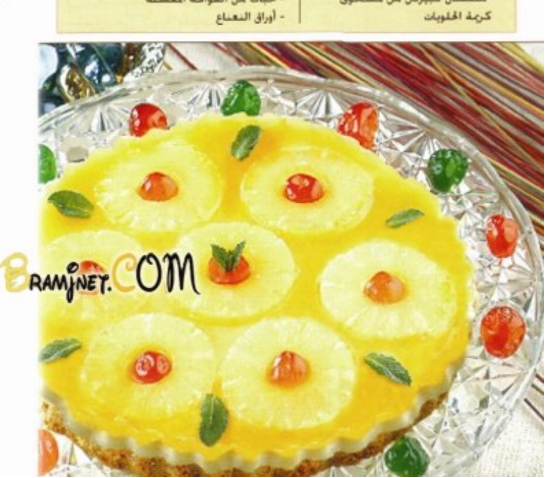


نصفف دوائر الأناناس، نزين وسطها بالفواكه المعسلة، و نحتفظ بالحلوى جانبا لتبرد.

نمزج السكر و مسحوق الفلون في آنية صغيرة، نفرغ عصير البرتقال في كاسرول و نضيف له المزيج ثم نغلي الكل فوق نار هادئة. نضيف كيس الفانيلا و نحرك من حين لآخر حتى الغليان.



نزيل الكاسرول من النار و نفرغ المزيج مباشرة فوق الطرطة، نتركها تبرد قليلا و ندخلها الثلاجة لبضع ساعات.



عند التقديم نزين الطرطة بأوراق النعناع و نقدمها باردة.

طرطة بالشكلاطة

العجين المرمل :
- 250 غ من الدقيق
- قبصة من الملح
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الزبدة
- بيضة

الحشوة :
- 225 غ من الشكلاطة
- 3 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال
- ملعقة صغيرة من قشرة البرتقال المحكوكة
- علبة 200 غ من القشدة الطرية
- بيضتان
- أصفر بيضتين

للتزيين :
- 100 غ من الجوز (الكركاع)
- 50 غ من الشكلاطة المحكوكة





طريقة التحضير :

في إناء نضع الدقيق المغربل مع الملح و السكر، نجوف وسطه ثم نضيف الزبدة المقطعة على شكل مكعبات. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين مرمل. نحتفظ بالخليط جانبا لمدة 4 دقائق. نضيف البيضة على العجين المرمل و نخلط بسرعة حتى يلين.

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق. نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه في القالب. نقطع الجوانب بالمدلك، نثقب العجين بالشوكة و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 10 دقائق تقريبا.



تحضير الشكلاطة في حمام مريم : نسخن الماء في كاسرول على نار هادئة، نضع قطع الشكلاطة في كاسرول آخر أصغر حجما و نضع هذا الأخير في الكاسرول الموجود على النار. نحرك بملعقة حتى تذوب الشكلاطة.



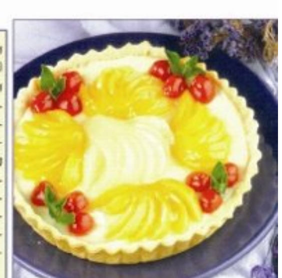
نخلط في كاسرول آخر كلا من عصير البرتقال، قشرة البرتقال المحكوكة، القشدة الطرية، البيضتين و أصفر البيض. نضيف الشكلاطة المذابة تدريجيا و نخفق بالطراب اليدوي حتى تمتزج كل هذه العناصر.



نفرغ المزيج على عجين الطرطة و نبسطه بشكل متساو. نطهي الطرطة في فرن مسخن درجة حرارته °190 لمدة 20 دقيقة تقريبا.

بعد إخراج الطرطة من الفرن نزينها بالجوز و الشكلاطة المحكوكة ثم نقدمها باردة.

طرطة بالإجاص و الخوخ



العجين المرمل :
أنظر الصفحة 6

الكرمة :
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكريمة
- 4 ملاعق من مسحوق السكر (سنيدة)
- ½ لتر من الحليب البارد

للتزيين :
- ½ حبة من الإجاص
- حبتان من الخوخ مقطعتان إلى نصفين
- 6 حبات من الكرز (حب الملوك)
- أوراق النعناع
- قليل من النابّاج (أنظر الصفحة 36)

طريقة التحضير:

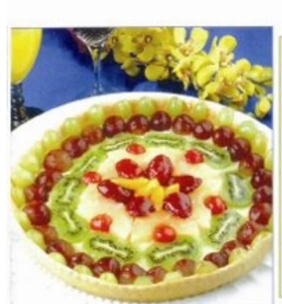
فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق. نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه فوق القالب. نقطع الجوانب بالمدلك، نثقب العجين بالشوكة و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 20 دقيقة تقريبا ثم نخرجه.



لتحضير الكريمة، نمزج مسحوق الكريمة مع مسحوق السكر و نذيب الخليط في الحليب ثم نغليه في كاسرول دون التوقف عن التحريك حتى يصبح كثيفا. نزيل الكاسرول من فوق النار، نتركه يبرد مدة 3 دقائق ثم نصب الكريمة مباشرة فوق عجين الطرطة.

نصفف فوق الكريمة بشكل فني كلا من الإجاص، الخوخ و الكرز ثم ندهن وجه الطرطة بسائل النابّاج و نزين بأوراق النعناع. ندخلها إلى الثلاجة حتى تبرد و نقدمها.

طرطة بالفواكه



العجين المرمل :
أنظر الصفحة 6

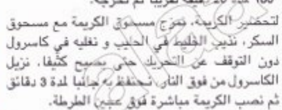
الكرمة :
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق الكريمة
- 4 ملاعق من مسحوق السكر (سنيدة)
- ½ لتر من الحليب البارد

للتزيين :
- 250 غ من العنب
- حبتان من الكيوي
- ثلاث دوائر من الأنناس المعلب
- ثلاث حبات من الفراولة
- ½ حبة من المشمش منقاة و مقطعة
- بضع حبات من الكرز (حب الملوك)
- قليل من النابّاج (أنظر الصفحة 36)

طريقة التحضير:

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق. نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه فوق القالب. نقطع الجوانب بالمدلك، نثقب العجين بالشوكة و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 20 دقيقة تقريبا ثم نخرجه.





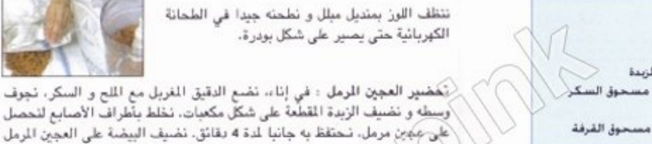
لتحضير الكريمة، نمزج مسحوق الكريمة مع مسحوق السكر، نذيب الخليط في الحليب و نغليه في كاسرول دون التوقف عن التحريك حتى يصبح كثيفا. نزيل الكاسرول من فوق النار، نحتفظ به جانبا لمدة 3 دقائق ثم نصب الكريمة مباشرة فوق عجين الطرطة.

نغسل العنب، ننشفه و نصففه على شكل دائري في الجوانب. نقشر الكيوي، نقطعه إلى دوائر لنصففها بجانب العنب. نقطع دوائر الأنناس إلى قسمين و نصففها، نغسل الفراولة، نقطعها إلى نصفين و نصففها على شكل وردة في الوسط. نضيف قطع المشمش و نزين بحبات الكرز. ندهن وجه الطرطة بسائل النابّاج ثم ندخلها إلى الثلاجة حتى تبرد و نقدمها مرفوقة بمشروب بارد.

طرطة مقلوبة بالتفاح

العجين المرمل :
- 250 غ من الدقيق
- قبصة من الملح
- 1 ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الزبدة
- بيضة

الحشوة :
- 100 غ من اللوز
- تفاحتان
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقة صغيرة من مسحوق القرفة



طريقة التحضير :



ننظف اللوز بمنديل مبلل و نطحنه جيدا في الطحانة الكهربائية حتى يصير على شكل بودرة.

تحضير العجين المرمل : في إناء، نضع الدقيق المغربل مع الملح و السكر، نجوف وسطه و نضيف الزبدة المقطعة على شكل مكعبات. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين مرمل. نحتفظ به جانبا لمدة 4 دقائق. نضيف البيضة على العجين المرمل و نخلط بسرعة حتى يلين.
فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق. نقلبه و نورقه مرة ثانية حتى يصبح جاهزا. نقطعه على شكل القالب المستعمل و نحتفظ به.



نغسل التفاح، نقشره و نقطعه إلى شرائح. ندهن قالب الحلوى بالزبدة و نصفف طبقة من شرائح التفاح بشكل فني و متسلسل بحيث أن طبقة التفاح هي وجه الطرطة. نرش مسحوق السكر، مسحوق القرفة و اللوز المطحون.



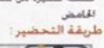
نلف ورقة العجين المحتفظ بها على المدلك و نبسطها فوق التفاح الموجود في القالب.

نثقب العجين بالشوكة و ندخل الطرطة إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 25 دقيقة تقريبا. ندعها تبرد قبل أن نقلبها في طبق التقديم. نحتفظ بها في الثلاجة إلى حين تقديمها.

كيفية تحضير الناپاج :

- لتر من الماء
- 250 غ من مسحوق السكر
- قطعة صغيرة من قشرة الحامض

طريقة التحضير :



تغلي الماء في كاسرول فوق نار هادئة ثم نضيف السكر و قشرة الحامض. ندع الكل فوق النار حتى يأخذ المزيج لونا ذهبيا و يعقد (ينقص حجم الماء بالنصف تقريبا). نحتفظ به جانبا ليبرد و ندهن به الطرطات. يحتفظ به في الثلاجة لاستعمال آخر.

كيفية تحضير السيرو :

- كأس كبير من الماء
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- كأس شاي من مسحوق السكر
- كيس من الفانيلا

طريقة التحضير :



نغلي الماء في كاسرول نضيف عصير الحامض، مسحوق السكر و كيس الفانيلا. نحرك باستمرار لمدة 5 دقائق و نزيل من فوق النار. ندعه يبرد قليلا.



طرطات بالعنب

عجين مرمل جاهز (أنظر الصفحة 15)

كريمة الحلويات :
- ملعقتان كبيرتان من مسحوق كريمة الحلويات
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- ½ لتر من الحليب

الحشوة :
- 250 غ من العنب الأحمر و الأخضر
- قليل من الناپاج (أنظر نفس الصفحة)

طريقة التحضير :
لتحضير كريمة الحلويات، نمزج مسحوقها مع السكر. نفرغ الحليب في كاسرول ثم نذيب فيه المزيج. نغلي الكل لمدة ثلاث دقائق و نحرك باستمرار. ندع الخليط يبرد لمدة دقيقتين و نفرغه فوق عجين الطرطات الجاهز. نغسل العنب الأحمر و الأخضر، ننشفه و نقطع كل حبة إلى نصفين ثم نزيل منها البذور. نصفف أنصاف العنب على شكل دائري و ندهنها بالناپاج. ندخل الطرطات إلى الثلاجة لبضع ساعات ثم تقدم باردة.

طرطات بالكيوي

عجين مرمل جاهز (أنظر الصفحة 15)

الكريمة:
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق المايزينا
- ملعقة كبيرة من قشرة الحامض المحكوكة
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- كأس كبير من الحليب
- بيضة مخفوقة

الحشوة :
- 3 حبات من الكيوي
- الناپاج (أنظر نفس الصفحة)

طريقة التحضير :
لتحضير الكريمة، نمزج في كاسرول كلا من مسحوق المايزينا، قشرة الحامض المحكوكة، عصير الحامض، مسحوق السكر، الحليب والبيضة المخفوقة. نغلي لمدة 3 دقائق تقريبا فوق نار هادئة دون التوقف عن التحريك. بمجرد ما يعقد الخليط، نفرغه فوق عجين الطرطات الجاهز و نحتفظ بذلك.
ننقي الكيوي ثم نقطعه على شكل دوائر. نصففها فوق الكريمة و ندهنها بالناپاج. ندخل الطرطات إلى الثلاجة لبضع ساعات ثم نقدمها باردة.



طرطات بالكرز

عجين مرمل جاهز (أنظر الصفحة 15)

الكريمة:
- 4 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- كأس شاي من الحليب
- علبة صغيرة من القشدة الطرية (200 غ)
- ملعقتان من مسحوق المايزينا
- كأس شاي من عصير البرتقال

الحشوة :
- 250 غ من الكرز
- قليل من الناپاج (أنظر الصفحة 36)

طريقة التحضير :
لتحضير الكريمة، نذيب السكر في الحليب و نضع الكل فوق نار هادئة. نضيف القشدة الطرية و نحرك باستمرار. في آنية صغيرة، نمزج مسحوق المايزينا مع عصير البرتقال ثم نضيف الكل إلى المزيج الأول. نحرك باستمرار إلى أن يغلي المزيج و يعقد. ندعه يبرد لمدة دقيقتين و نفرغه مباشرة فوق عجين الطرطات الجاهز. نغسل الكرز، ننشفه و نقطع كل حبة إلى نصفين ثم نزيل النواة. نصفف أنصاف الكرز و ندهنها بالناپاج. ندخل الطرطات إلى الثلاجة لبضع ساعات ثم نقدمها باردة.



طرطات بالإجاص

عجين مرمل جاهز (أنظر الصفحة 15)

الكريمة:
- علبة صغيرة من القشدة الطرية (200 غ)
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المحكوكة
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- 3 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال

الحشوة :
- 250 غ من الإجاص
- قليل من الناپاج (أنظر الصفحة 36)

طريقة التحضير :
لتحضير الكريمة نمزج القشدة الطرية مع قشرة البرتقال المحكوكة، السكر الصقيل و عصير البرتقال. نخفق الكل بالطراب الكهربائي إلى أن يعقد الخليط ثم نفرغه فوق عجين الطرطات الجاهز و نحتفظ به جانبا.
ننقي الإجاص ثم نقطع كل حبة إلى نصفين و كل نصف إلى شرائح رقيقة. نضع الشرائح متسلسلة بشكل فني فوق كل طرطة. ندهن وجه الطرطات بالناپاج ثم ندخلها إلى الثلاجة لبضع ساعات و نقدمها باردة.



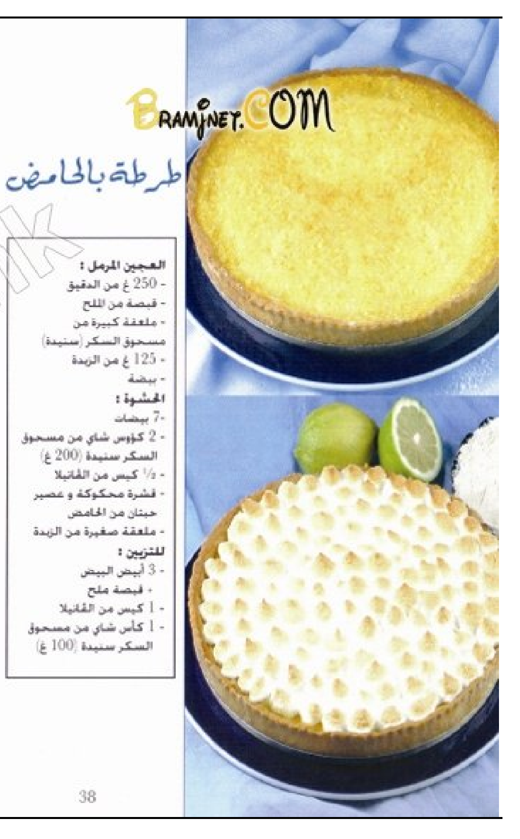
طرطات بالفراولة

عجين مرمل جاهز (أنظر الصفحة 15)

الكريمة:
- 200 غ من الجبنة الطرية (الريكوطا)
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من قشرة الحامض محكوكة
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض

الحشوة :
- 250 غ من الفراولة
- قليل من الناپاج (أنظر الصفحة 36)

طريقة التحضير :
لتحضير الكريمة، نخلط في الطحانة الكهربائية كلا من جبنة الريكوطا، السكر الصقيل، قشرة الحامض المحكوكة و عصير الحامض. نفرغ الكريمة فوق عجين الطرطات الجاهز و نحتفظ بذلك.
نغسل الفراولة، ننشفها و نقطع كل حبة إلى نصفين ثم نصففها فوق الطرطات و ندهنها بالناپاج. ندخل الطرطات إلى الثلاجة لبضع ساعات و نقدمها باردة.



طرطة بالحامض

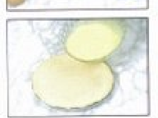
العجين المرمل :
- 250 غ من الدقيق
- قبصة من الملح
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الزبدة
- بيضة

الحشوة :
- 7 بيضات
- 2 كؤوس شاي من مسحوق السكر سنيدة (200 غ)
- ½ كيس من الفانيلا
- قشرة محكوكة و عصير حبتان من الحامض
- ملعقة صغيرة من الزبدة

للتزيين :
- 3 أبيض البيض
- قبصة ملح
- 1 كيس من الفانيلا
- 1 كاس شاي من مسحوق السكر سنيدة (100 غ)

طريقة التحضير :

في إناء، نضع الدقيق المغربل مع الملح و السكر نجوف وسطه ثم نضيف الزبدة مقطعة على شكل مكعبات. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين مرمل. نحتفظ به جانبا لمدة 4 دقائق. نضيف البيضة على العجين المرمل و نخلط بسرعة حتى يصير لين و رخو.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق. نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه في القالب. نقطع الجوانب بالمدلك. نثقب العجين بالشوكة و ندخله الفرن المسخن لمدة 20 دقيقة تقريبا.



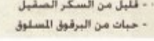
في إناء كبير، نخفق البيض مع مسحوق السكر و الفانيلا. نضيف عصير و قشرة الحامض المحكوكة ثم الزبدة و نستمر في التحريك حتى يصير الخليط على شكل كريمة رخوة.

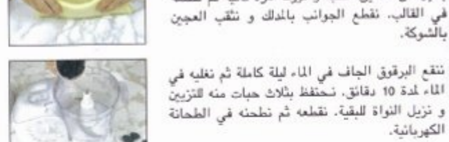


نفرغ الخليط على عجين الطرطة و ندخل الكل للفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 20 دقيقة تقريبا.



يمكن تقديم هذه الطرطة طبيعية، كما يمكن تزيينها بالمورانگ و ذلك بتتبع طريقة تحضيره التالية :





نخفق أبيض البيض بالطراب الكهربائي مع قبصة ملح إلى أن يصبح أبيضا كالثلج. نضيف له كيس الفانيلا و مسحوق السكر ثم نخفق قليلا. نضع المزيج في كيس الحلواني و نزين به وجه الطرطة.

ندخل الطرطة إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 15 دقيقة تقريبا إلى أن يتحمر وجهها، نتركها تبرد قليلا و ندخلها الثلاجة لمدة ساعة. تقدم كمحلى أو خلال أوقات الشاي.

طرطة بكريمة البرقوق

العجين المرمل :
- 250 غ من الدقيق
- قبصة من الملح
- 1 ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الزبدة
- بيضة

الحشوة :
- 400 غ من البرقوق الجاف
- 75 غ من اللوز
- 4 من أبيض البيض
- 200 غ من السكر الصقيل

للتزيين :
- قليل من السكر الصقيل
- حبات من البرقوق المسلوق



طريقة التحضير :

في إناء، نضع الدقيق المغربل مع الملح و السكر، نجوف وسطه ثم نضيف الزبدة مقطعة على شكل مكعبات. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين مرمل. نحتفظ به جانبا لمدة 4 دقائق. نضيف البيضة على العجين المرمل و نخلط بسرعة حتى يلين.

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين، نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق. نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه في القالب. نقطع الجوانب بالمدلك و نثقب العجين بالشوكة.

ننقع البرقوق الجاف في الماء ليلة كاملة ثم نغليه في الماء لمدة 10 دقائق. نحتفظ بثلاث حبات منه للتزيين و نزيل النواة للبقية. نقطعه ثم نطحنه في الطحانة الكهربائية.





نسلق اللوز، نقشره و نطحنه في الطحانة الكهربائية.







نخفق أبيض البيض بالطراب الكهربائي حتى يصير أبيضا كالثلج و يتضاعف حجمه.



في إناء، نخلط كلا من البرقوق المطحون، اللوز المطحون و السكر الصقيل. نضيف أبيض البيض المخفوق و نحرك بمهل، بملعقة خشبية. نفرغ هذا المزيج فوق عجين الطرطة و نبسطه بشكل متساو. ندخل الطرطة في فرن مسخن درجة حرارته °180 لمدة 40 دقيقة تقريبا.

نرش الطرطة بالسكر الصقيل، نزينها بحبات البرقوق المسلوق ثم نقدمها باردة.

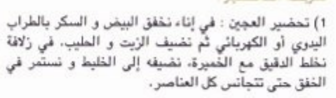
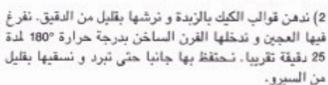
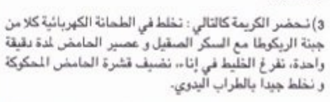
طرطات بالجبن الطري

العجين الكيك :
- بيضتان
- 7 ملاعق كبيرة من مسحوق السكر
- 7 ملاعق كبيرة من الزيت
- 7 ملاعق كبيرة من الحليب
- 7 ملاعق كبيرة من الدقيق
- 2 أكياس من خميرة الحلوى

السيرو : أنظر الصفحة 36

الكريمة :
- 200 غ من الجبن الطري (ريكوطا)
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض - ملعقة كبيرة من قشرة الحامض المحكوكة

للتزيين : - قشرة الحامض الأخضر محكوكة


طريقة التحضير :



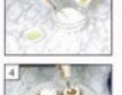
1) تحضير العجين : في إناء، نخفق البيض و السكر بالطراب اليدوي أو الكهربائي ثم نضيف الزيت و الحليب. في زلافة نخلط الدقيق مع الخميرة، نضيفه إلى الخليط و نستمر في الخفق حتى تتجانس كل العناصر.



2) ندهن قوالب الكيك بالزبدة و نرشها بقليل من الدقيق. نفرغ فيها العجين و ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 25 دقيقة تقريبا. نحتفظ بها جانبا حتى تبرد و نسقيها بقليل من السيرو.




3) نحضر الكريمة كالتالي : نخلط في الطحانة الكهربائية كلا من جبنة الريكوطا مع السكر الصقيل و عصير الحامض لمدة دقيقة واحدة، نفرغ الخليط في إناء، نضيف قشرة الحامض المحكوكة و نخلط جيدا بالطراب اليدوي.




4) نضع الكريمة في جيب الحلواني، نزين بها وجه الطرطات و نرش كل طرطة بقليل من قشرة الحامض الأخضر المحكوكة ثم ندخلها الثلاجة. تقدم باردة.

طرطات بالقشدة الطرية

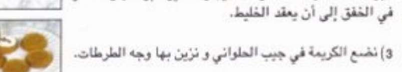
عجين الكيك :

نفس العجين في الصفحة 42

السيرو : أنظر الصفحة 36

الكريمة:
- علبة صغيرة من القشدة الطرية (200 غ)
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المحكوكة
- 3 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- 3 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال

للتزيين :
- قليل من رقائق اللوز



طريقة التحضير

1) بعد تحضير العجين ندهن قوالب الكيك بالزبدة و نرشها بقليل من الدقيق. نفرغ فيها العجين و ندخلها الفرن الساخن بدرجة حرارة 180° لمدة 25 دقيقة تقريبا. نحتفظ بها جانبا حتى تبرد ثم نسقيها بالسيرو.

2) نحضر الكريمة كالتالي : نخفق القشدة الطرية بالطراب الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها، نضيف لها قشرة البرتقال المحكوكة، السكر الصقيل و عصير البرتقال و نستمر في الخفق إلى أن يعقد الخليط.

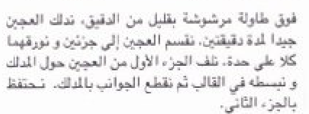
3) نضع الكريمة في جيب الحلواني و نزين بها وجه الطرطات.

4) نحمر رقائق اللوز قليلا في مقلاة ثم نزين بها الطرطات و ندخلها إلى الثلاجة.
تقدم باردة.

طرطة محشوة بالمربى

العجين :
- 300 غ من الدقيق الأبيض
- 200 غ من الزبدة اللينة
- 150 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- أصفر بيضتين
- ملعقة كبيرة من قشرة الحامض المحكوكة
- ملعقة كبيرة من ماء الزهر

الحشوة :
- 5 ملاعق كبيرة من مربى الفراولة
- بيضة



طريقة التحضير :

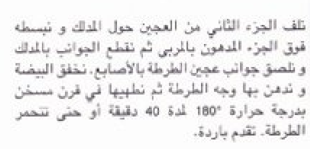
لتحضير العجين، نضع الدقيق الأبيض في إناء، نجوف وسطه و نضع الزبدة مع مسحوق السكر و البيض. نضيف قشرة الحامض المحكوكة إلى الخليط مع ماء الزهر و نستمر في التحريك. نحتفظ بالعجين في الثلاجة لمدة ساعة على الأقل.



فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين جيدا لمدة دقيقتين. نقسم العجين إلى جزئين و نورقهما كلا على حدة. نلف الجزء الأول من العجين حول المدلك و نبسطه في القالب ثم نقطع الجوانب بالمدلك. نحتفظ بالجزء الثاني.



ندهن العجين جيدا بمربى الفراولة.




نلف الجزء الثاني من العجين حول المدلك و نبسطه فوق الجزء المدهون بالمربى ثم نقطع الجوانب بالمدلك و نلصق جوانب عجين الطرطة بالأصابع. نخفق البيضة و ندهن بها وجه الطرطة ثم نطهيها في فرن مسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 40 دقيقة أو حتى تتحمر الطرطة. تقدم باردة.



هذا النوع من العجين قد يلتصق باليد أو على الطاولة لهذا يجب توريقه سواء :
- بين ورقتي السولفوريزي كي يسهل توريقه.
- أو توريق قطع صغيرة منه و إلصاقها مع بعضها.

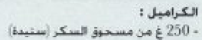


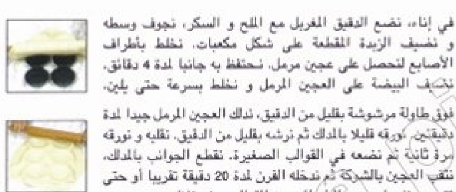
طرطات باللوز و الجوز

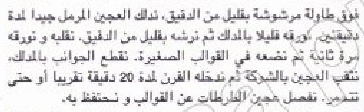
العجين المرمل :
- 250 غ من الدقيق
- قبصة من الملح
- 1 ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 125 غ من الزبدة
- بيضة

الحشوة :
- 250 غ من قطع الشكلاطة
- 350 غ من اللوز مسلوق مقشر و مقلي
- 200 غ من الجوز (كركاع)

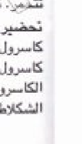
الكراميل :
- 250 غ من مسحوق السكر (سنيدة)







طريقة التحضير :



في إناء، نضع الدقيق المغربل مع الملح و السكر، نجوف وسطه و نضيف الزبدة المقطعة على شكل مكعبات. نخلط بأطراف الأصابع لنحصل على عجين مرمل. نحتفظ به جانبا لمدة 4 دقائق. نضيف البيضة على العجين المرمل و نخلط بسرعة حتى يلين.

فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين المرمل جيدا لمدة دقيقتين. نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق. نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه في القوالب الصغيرة. نقطع الجوانب بالمدلك. نثقب العجين بالشوكة ثم ندخله الفرن لمدة 20 دقيقة تقريبا أو حتى تتحمر. نفصل عجين الطرطات عن القوالب و نحتفظ به.



تحضير الشكلاطة في حمام مريم : نسخن الماء في كاسرول على نار هادئة. نضع قطع الشكلاطة في كاسرول آخر أصغر حجما و نضع هذا الأخير في الكاسرول الموجود على النار. نحرك بملعقة حتى تذوب الشكلاطة.



ندهن قعر و جوانب عجين الطرطات بالشكلاطة.



نصفف فوق الشكلاطة اللوز أو الجوز.



تحضير الكراميل : نضع مسحوق السكر في كاسرول فوق نار هادئة و نحرك باستمرار إلى أن يذوب و يصير لونه ذهبيا. نصب قليلا من الكراميل فوق اللوز و الجوز.
تقدم هذه الطرطات باردة.

الإكتفاء بطبقة رقيقة من الكراميل يحافظ على نعومة الطرطات.

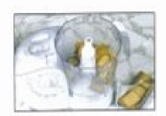
طرطة بالكوك

العجين :
- 200 غ بسكويت بالكوك
- ¾ كأس شاي من الزبدة المذابة
- كيس من الفانيلا
- أصفر بيضة

الحشوة :
- علبة من الحليب المركز و المحلى (170 غ)
- بيضة
- كيس من الفانيلا
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال المحكوكة
- ملعقتان كبيرتان من الدقيق
- كيس من خميرة الحلوى
- 130 غ من الكوك



طريقة التحضير :



نطحن البسكويت في الطحانة الكهربائية.

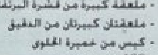


نفرغ البسكويت في إناء، ثم نضيف الزبدة المذابة، الفانيلا و أصفر بيضة. نخلط جيدا.





نفرغ عجين البسكويت في القالب و نبسطه باليد في القعر و على الجوانب.





في إناء، نخلط جيدا كلا من الحليب المركز و المحلى مع البيض، الفانيلا، الزبدة، قشرة البرتقال المحكوكة، الدقيق و الخميرة. نضيف الكوك و نستمر في التحريك.



نفرغ الخليط في قالب البسكويت ونبسطه بشكل متساو ثم ندخله الفرن المسخن درجة حرارته °180 لمدة نصف ساعة تقريبا أو حتى تتحمر الطرطة.

تقدم باردة.

طرطة باللوز و الإجاص

العجين :
- 240 غ من الدقيق
- 200 غ من الزبدة اللينة
- ملعقتان كبيرتان من قشرة الحامض المحكوكة
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض

الحشوة :
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- 1 كلغ من الإجاص
- بيضتان
- 150 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 3 ملاعق كبيرة من القشدة الطرية
- 100 غ من بودرة اللوز



طريقة التحضير :

لتحضير العجين، نضع الدقيق في إناء، نجوف وسطه و نضيف الزبدة مع قشرة الحامض، نفرغ عصير الحامض و نحرك حتى نحصل على عجين متماسك. نغطيه و نحتفظ به في الثلاجة لمدة نصف ساعة.



نأخذ ثلث العجين، نلفه في البلاستيك الغذائي و نضعه في المجمد. فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق ندلك جيدا، لمدة دقيقتين، ثلثي العجين المتبقيين. نورقه بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق. نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه في قالب طرطة مربع الشكل و نقطع العجين الزائد بالمدلك. نثقبه بالشوكة و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 10 دقائق تقريبا.



في كاسرول، نغلي الماء و نضيف ملعقة كبيرة من السكر. نغسل الإجاص، ننقيه، نشرحه و نسلقه لمدة 5 دقائق. نصفيه من الماء و نضعه فوق عجين الطرطة.



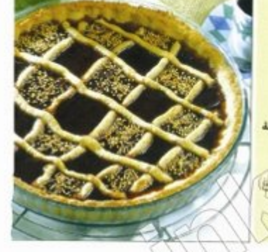
في إناء، نخلط بالطراب اليدوي كلا من البيض، مسحوق السكر و القشدة الطرية ثم نضيف بودرة اللوز. نكف عن الخلط عندما تتجانس جميع العناصر.



نفرغ الخليط بشكل متساو على الإجاص المصفف ليشمل كل مساحة الطرطة.

نخرج ثلث العجين من المجمد، نحكه فوق حشوة الطرطة و ندخل هذه الأخيرة للفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 40 دقيقة تقريبا. تقدم باردة.

طرطة بالمربى

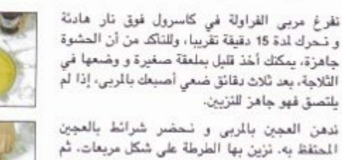


العجين :
- 125 غ من الزبدة اللينة
- 125 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- بيضتان
- 350 غ من الدقيق الأبيض
- 100 غ من اللوز مسلوق و مطحون
- ملعقة صغيرة من قشرة الحامض المحكوكة
- ملعقتان صغيرتان من القرفة المطحونة
- ملعقتان كبيرتان من ماء الزهر

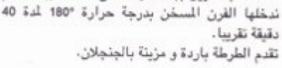
الحشوة :
- علبة صغيرة من مربى الفراولة (430 غ)

للتزيين :
- ملعقتان كبيرتان من الجنجلان

في إناء، نخلط الزبدة مع السكر ثم نضيف البيض و نحرك جيدا. نضيف كلا من الدقيق، اللوز، قشرة الحامض، القرفة، ماء الزهر و نخلط العجين جيدا ثم نحتفظ به جانبا لمدة نصف ساعة تقريبا. فوق طاولة مرشوشة بقليل من الدقيق، ندلك العجين لمدة دقيقتين. نورقه قليلا بالمدلك ثم نرشه بقليل من الدقيق، نقلبه و نورقه مرة ثانية ثم نضعه في القالب. نقطع الجوانب بالمدلك (نحتفظ بها) و نثقب العجين بالشوكة.



نفرغ مربى الفراولة في كاسرول فوق نار هادئة و نحرك لمدة 15 دقيقة تقريبا، وللتأكد من أن الحشوة جاهزة، يمكنك أخذ قليل بملعقة صغيرة و وضعها في الثلاجة، بعد ثلاث دقائق ضعي أصبعك بالمربى، إذا لم يلتصق فهو جاهز للتزيين.



ندهن العجين بالمربى و نحضر شرائط بالعجين المحتفظ به. نزين بها الطرطة على شكل مربعات، ثم ندخلها الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 40 دقيقة تقريبا.
تقدم الطرطة باردة و مزينة بالجنجلان.

تشيزكيك بالعسل

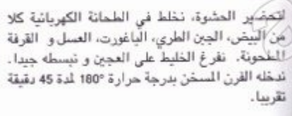


العجين :
- 200 غ من البسكويت بالكوك
- 3/4 كأس شاي من الزبدة المذابة
- كيس من الفانيلا
- أصفر بيضتان
- قشرة نصف حامضة محكوكة

الحشوة :
- بيضتان
- 250 غ من الجبن الطري
- كأس من الياغورت الطبيعي
- 4 ملاعق كبيرة من العسل
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

للتزيين :
- 80 غ من رقائق اللوز





نطحن البسكويت في الطحانة الكهربائية و نفرغه في إناء، ثم نضيف له الزبدة المذابة، الفانيلا و أصفر البيضتين. نضيف قشرة الحامض و نحرك جيدا ثم نفرغ عجين البسكويت في القالب و نبسطه باليد في القعر و على الجوانب.



لتحضير الحشوة، نخلط في الطحانة الكهربائية كلا من البيض، الجبن الطري، الياغورت، العسل و القرفة المطحونة. نفرغ الخليط على العجين و نبسطه جيدا. ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 45 دقيقة تقريبا.



للتزيين نحمر رقائق اللوز في مقلاة فوق نار هادئة و نزين بها وجه الطرطة ثم تقدم باردة.

تشيزكيك بالفراولة

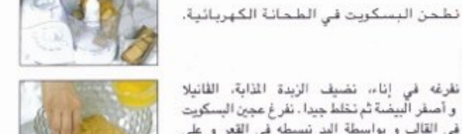
العجين :
- 200 غ بسكويت بالكوك
- ¾ كأس شاي من الزبدة المذابة
- كيس من الفانيلا
- أصفر بيضة

الكريمة :
- 400 غ من القشدة الطرية
- كأس كبير من السكر الصقيل
- 160 غ من الجبن الطري
- كيس من الفانيلا
- 200 غ من الفراولة
- 4 أوراق من الجيلاتين

للتزيين :
- 350 غ من الفراولة مطحونة
- كأس شاي من مسحوق السكر (سنيدة)
- 3 أوراق من الجيلاتين
- حبات الفراولة



طريقة التحضير :



نطحن البسكويت في الطحانة الكهربائية.



نفرغه في إناء، نضيف الزبدة المذابة، الفانيلا و أصفر البيضة ثم نخلط جيدا. نفرغ عجين البسكويت في القالب و بواسطة اليد نبسطه في القعر و على الجوانب. ندخله الفرن الساخن درجة حرارته 180° لمدة 15 دقيقة.



لتحضير الكريمة، نخفق القشدة الطرية بالطراب الكهربائي إلى أن يتضاعف حجمها. نضيف السكر الصقيل، الجبن الطري و الفانيلا و نستمر في الخفق حتى تمتزج كل العناصر.



نطحن الفراولة في الطحانة الكهربائية، نفرغها في كاسرول و نضعها فوق نار هادئة. نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد لبضع دقائق كي تلين، نصفيها ثم نضيفها إلى الفراولة و نحرك جيداً. نزيل الخليط من فوق النار فور ذوبان الجيلاتين. نضيفه إلى خليط القشدة الطرية. نخلط بمهل حتى نحصل على خليط متجانس.



نفرغ الخليط على عجين البسكويت، نبسطه و ندخله المجمد لمدة ساعتين.



نمزج عصير الفراولة بالسكر و نضعه في كاسرول على نار هادئة. نضع أوراق الجيلاتين في الماء البارد لبضع دقائق كي تلين. نصفيها ثم نضيفها إلى عصير الفراولة. نحرك جيدا و نزيل الخليط من فوق النار فور ذوبان الجيلاتين. نترك الخليط يبرد قليلا.

نخرج الطرطة من المجمد، نصب عليها خليط الفراولة و الجيلاتين ثم ندخلها إلى الثلاجة لمدة ليلة كاملة. عند التقديم نزينها بقطع من الفراولة.

تشيزكيك بالبرتقال

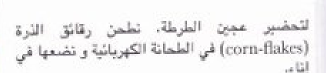
العجين :
- 100 غ من رقائق الذرة (corn-flakes)
- 100 غ من قطع الشكلاطة
- 25 غ من الزبدة

الحشوة :
- 100 غ من الجبن الطري
- علبة صغيرة من القشدة الطرية (200 غ)
- ملعقة كبيرة من قشرة البرتقال
- ملعقة كبيرة من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقتان كبيرتان من عصير البرتقال
- بيضتان
- قبصة ملح

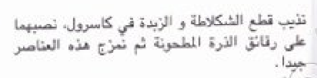
للتزيين :
- حبة برتقال مقشرة



طريقة التحضير :



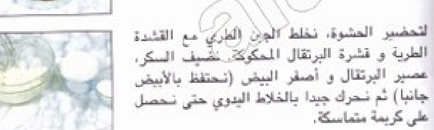
لتحضير عجين الطرطة، نطحن رقائق الذرة (corn-flakes) في الطحانة الكهربائية و نضعها في إناء.



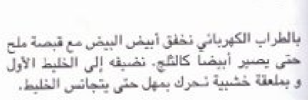
نذيب قطع الشكلاطة و الزبدة في كاسرول، نصبهما على رقائق الذرة المطحونة ثم نمزج هذه العناصر جيدا.



نبسط الخليط في قالب الطرطة. ندخله الثلاجة لمدة نصف ساعة كي يتماسك العجين و يصير صلبا.



لتحضير الحشوة، نخلط الجبن الطري مع القشدة الطرية و قشرة البرتقال المحكوكة. نضيف السكر، عصير البرتقال و أصفر البيض (نحتفظ بالأبيض جانبا) ثم نحرك جيدا بالخلاط اليدوي حتى نحصل على كريمة متماسكة.



بالطراب الكهربائي نخفق أبيض البيض مع قبصة ملح حتى يصير أبيضا كالثلج. نضيفه إلى الخليط الأول و بملعقة خشبية نحرك بمهل حتى يتجانس الخليط.





نخرج القالب من الثلاجة و نفرغ فيه الحشوة ثم ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 35 دقيقة تقريبا. نزيل الطرطة من القالب. ندعها تبرد و نزينها بقطع البرتقال. تقدم باردة.

تشيزكيك بالشانتيي

العجين :
- 200 غ من البسكويت بالكوك
- ¾ كأس شاي من الزبدة المذابة
- كيس من الفانيلا
- أصفر بيضة

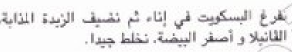
الحشوة :
- كأس كبير من الحليب
- 500 غ من الجبنة الطرية
- بيضتان
- 50 غ من مسحوق المايزينا
- 150 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- كيس من الفانيلا
- قبصة ملح

للتزيين :
- كيس من مسحوق قشدة الشانتيي (72 غ)
- الحليب البارد
- قطع من الفراولة

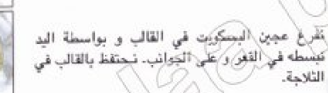


طريقة التحضير :

نطحن البسكويت في الطحانة الكهربائية.



نفرغ البسكويت في إناء ثم نضيف الزبدة المذابة، الفانيلا و أصفر البيضة. نخلط جيدا.





نفرغ عجين البسكويت في القالب و بواسطة اليد نبسطه في القعر و على الجوانب. نحتفظ بالقالب في الثلاجة.

لتحضير الحشوة، نخلط في إناء كلا من الحليب، الجبنة الطرية، أصفر البيض (نحتفظ بالأبيض جانبا)، مايزينا، مسحوق السكر و الفانيلا. نحرك جيدا بالطراب اليدوي إلى أن يتحول الخليط إلى كريمة متماسكة.

في إناء آخر، نخفق بالطراب الكهربائي أبيض البيض المحتفظ به مع قبصة ملح إلى أن يتضاعف حجمه و يصبح أبيضا كالثلج ثم نضيفه إلى خليط الجبن و نحرك الكل بمهل بملعقة خشبية.

نفرغ الحشوة في القالب و نبسطها بملعقة. ندخل الطرطة للفرن المسخن درجة حرارته °180 لمدة 35 دقيقة.

خلال هذه الأثناء نمزج مسحوق قشدة الشانتيي مع الحليب البارد و نخفق المزيج بالخلاط الكهربائي حتى يتضاعف الحجم ثم نضعه في جيب الحلواني. نزين الطرطة بشكل فني بالشانتيي و قطع الفراولة.

تشيزكيك بالشكلاطة

العجين :
- 200 غ بسكويت بالكوك
- ¾ كأس شاي من الزبدة المذابة
- كيس من الفانيلا
- أصفر بيضة

الحشوة :
- 150 غ من قطع الشكلاطة
- 400 غ من الجبن الطري الأبيض Fromage blanc
- 120 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- 200 غ من القشدة الطرية
- بيضتان
- ملعقة كبيرة من قشرة الحامض المحكوكة

للتزيين :
- قطع الشكلاطة



طريقة التحضير :

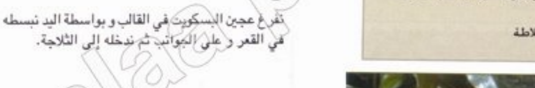


نطحن البسكويت في الطحانة الكهربائية.



نفرغ البسكويت في إناء و نضيف الزبدة المذابة، كيس الفانيلا و أصفر البيضة ثم نحرك جيدا.





نفرغ عجين البسكويت في القالب و بواسطة اليد نبسطه في القعر و على الجوانب ثم ندخله إلى الثلاجة.



لتحضير الشكلاطة في حمام مريم، نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة، نضع فوقه كاسرولا آخرا أصغر حجما ثم نقطع الشكلاطة إلى قطع صغيرة و نحركها حتى تذوب.



في إناء، نخلط جيدا الجبن الأبيض مع مسحوق السكر إلى أن يصير كريمة رخوة. نضيف لها القشدة الطرية، البيضتين و قشرة الحامض المحكوكة.



نضيف الشكلاطة المذابة و نحرك بتأن و باستمرار حتى تتجانس كل العناصر.



نفرغ الخليط فوق قالب البسكويت و ندخله الفرن المسخن بدرجة حرارة °180 لمدة 35 دقيقة تقريبا حتى يصبح التشيزكيك متماسكا. نخرج الحلوى من الفرن و نحتفظ بها في الثلاجة لمدة ساعتين على الأقل. نقدمها باردة و مزينة بقطع الشكلاطة حسب الذوق.

طرطة بالفواكه المعسلة

العجين :
- 200 غ من البسكويت بالكوك
- أصفر بيضة
- كيس من الفانيلا
- ³⁄₄ كأس شاي من الزبدة المذابة

الحشوة :
- 4 كؤوس من الجبنة الطرية محلاة (80x4 غ)
- 90 غ من مسحوق السكر (سنيدة)
- ملعقتان كبيرتان من عصير الحامض
- 100 غ من الفواكه المعسلة
- 4 دوائر من الأناس المعلب و المقطع إلى قطع صغيرة
- كأس كبير من عصير البرتقال
- 6 من أوراق الجيلاتين
- علبة من القشدة الطرية (200 غ)



طريقة التحضير :



1 . نطحن البسكويت في الطحانة الكهربائية.

2 . نفرغ البسكويت في إناء و نضيف له أصفر بيضة، الفانيلا و الزبدة المذابة ثم ندلك جيدا.

3 . نفرغ عجين البسكويت في القالب و بواسطة اليد نبسطه في القعر و على الجوانب ثم نحتفظ بالقالب في الثلاجة.

4 . في إناء نخلط بالطراب اليدوي الجبنة الطرية مع مسحوق السكر و عصير الحامض.



5 . نضيف للخليط الفواكه المعسلة و قطع الأنناس.

6 . نسخن قليلا من الماء في كاسرول على نار هادئة. نضع فوقه كاسرولا آخرا، أصغر حجما، به عصير البرتقال و نضع أوراق الجيلاتين ثم نحرك حتى تذوب و نرفع الكاسرول فورا من فوق النار.

7 . نفرغ مزيج عصير البرتقال مع الجيلاتين على الخليط الأول و نحرك جيدا.

8 . نخفق بالطراب الكهربائي القشدة الطرية إلى أن تتكاثف ثم نضيفها إلى الخليط و نحرك بمهل. نفرغ الخليط فوق قالب البسكويت و ندخل الطرطة إلى الثلاجة ليلة كاملة.

تقدم كمحلى أو خلال أوقات الشاي.

الفهرس